

Rec'd PCT/PTO 14 DEC 2004

REPUBLIC FRANCAISE 03 / 01785
10/51817 - 3 JUIL. 2003



REC'D 01 SEP 2003
WIPO PCT

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 20 JUIN 2003

Pour le Directeur général de l'Institut
national de la propriété industrielle
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)

INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIETE
INDUSTRIELLE

SIEGE
26 bis, rue de Saint Petersburg
75800 PARIS cedex 08
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23
www.inpi.fr

BEST AVAILABLE COPY



INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILITÉ
Code de la propriété intellectuelle - Livre VI

N° 11354*01

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE
page 1/2

R1

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 W /300301

REMISE DES PIÈCES		Réservé à l'INPI
DATE		
LIEU 14 JUIN 2002		
75 INPI PARIS		
N° D'ENREGISTREMENT		0207335
NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI		
DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI		14 JUIN 2002
Vos références pour ce dossier (facultatif)		H270270/1/JJJ
Confirmation d'un dépôt par télécopie <input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie		
2. NATURE DE LA DEMANDE <input checked="" type="checkbox"/> Cochez l'une des 4 cases suivantes		
Demande de brevet <input checked="" type="checkbox"/> Demande de certificat d'utilité <input type="checkbox"/> Demande divisionnaire <input type="checkbox"/> <i>Demande de brevet initiale ou demande de certificat d'utilité initiale</i> <input type="checkbox"/> Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i> <input type="checkbox"/>		
N° Date <input type="text"/> N° Date <input type="text"/> N° Date <input type="text"/>		
3. TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum) Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée et produit intermédiaire ainsi obtenu		
4. DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		
Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »		
5. DEMANDEUR <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres demandeurs, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »		
Nom ou dénomination sociale CARRE GOURMET EVENEMENTS		
Prénoms Forme juridique N° SIREN Code APE-NAF		
Adresse Rue Code postal et ville Pays		
Nationalité N° de téléphone (facultatif) N° de télécopie (facultatif) Adresse électronique (facultatif)		

**BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILISATION**

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE
page 2/2

R2

Réervé à l'INPI

REMISE DES PIÈCES	
DATE	14 JUIN 2002
IEU	75 INPI PARIS
N° D'ENREGISTREMENT	0207335
NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI	

DB 540 W / 300301

Vos références pour ce dossier : <i>(facultatif)</i>		H270270/1/JJJ
G MANDATAIRE		
Nom		
Prénom		
Cabinet ou Société		CABINET BEAU DE LOMENIE
N ° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel		
Adresse	Rue	158, rue de l'Université
	Code postal et ville	75340 PARIS CEDEX 07
N° de téléphone <i>(facultatif)</i>		01.44.18.89.00
N° de télécopie <i>(facultatif)</i>		01.44.18.04.23
Adresse électronique <i>(facultatif)</i>		
E INVENTEUR (S)		
Les inventeurs sont les demandeurs		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Dans ce cas fournir une désignation d'inventeur(s) séparée
E RAPPORT DE RECHERCHE		
Établissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Paiement échelonné de la redevance		Paiement en deux versements, uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
E RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES		Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requise pour la première fois pour cette invention (<i>joindre un avis de non-imposition</i>) <input type="checkbox"/> Requise antérieurement à ce dépôt (<i>joindre une copie de la décision d'admission pour cette invention ou indiquer sa référence</i>):
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes		
E SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE <i>(Nom et qualité du signataire)</i>		Jean-Jacques JOLY CPI N° 92-1123 
		VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI 

Titre de l'invention

Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée et produit intermédiaire ainsi obtenu.

5 Arrière-plan de l'invention

L'invention concerne la fabrication de produits intermédiaires surgelés pour tarte sucrées ou salées. Par tarte sucrée ou salée, on entend ici un produit couramment désigné par tarte, tartelette, quiche ou tourte et comprenant un fond de pâte, notamment pâte brisée, feuilletée ou sablée, un appareil, notamment crème, flan, appareil à quiche, ... et une garniture, par exemple fruits, chocolat sous différentes formes, fromage, lardons, légumes, viande, volaille ou produits de la mer en morceaux, éventuellement agrémentée d'un décor.

On trouve actuellement sur le marché des tartelettes ou quiches sous forme de produits finis surgelés qu'il suffit de décongeler avant de servir. Le choix est limité et ne permet pas à l'utilisateur de proposer à la consommation un produit personnalisé.

Sont également connus des fonds de tarte crus surgelés ou cuits et conservés à température ambiante qui devront être garnis d'un appareil avant réchauffage du fond et cuisson de l'appareil, et mise en place d'une garniture. Il est possible de personnaliser des produits mais l'obtention d'une tarte parfaitement cuite dans laquelle la pâte reste croustillante est très difficile, et plus particulièrement dans un four ventilé ou à chaleur tournante.

Il en est de même avec des préparations comprenant un fond de tarte cuit garni d'un appareil cuit, le tout étant surgelé.

Objet et résumé de l'invention

L'invention a pour but de proposer un procédé pour réaliser des produits intermédiaires surgelés pour tarte sucrées ou salées offrant la possibilité de personnaliser les produits finis, avec une grande facilité d'emploi, et permettant d'obtenir des tartes finies avec une pâte qui présente un croustillant amélioré et durable en comparaison avec les produits de l'art antérieur.

35 Ce but est atteint grâce à un procédé comprenant les étapes qui consistent à :

- préparer une pâte,
 - réaliser dans un four une cuisson partielle de la pâte mise en forme dans un moule pour obtenir un fond de tarte partiellement cuit,
 - préparer un appareil,
- 5 - assembler le fond de tarte partiellement cuit avec l'appareil pour obtenir un produit intermédiaire surgelé comprenant l'appareil disposé sur le fond de tarte, et
- conditionner la préparation ainsi obtenue.

Le procédé selon l'invention est remarquable en ce que le fond de pâte est précuit séparément en étant maintenu en forme dans un moule, avant surgélation. Cette cuisson partielle présente l'avantage d'éviter une migration d'humidité significative depuis l'appareil, donc d'obtenir après cuisson finale une pâte croustillante, tout en réduisant la durée de la cuisson finale.

15 Avantageusement, la cuisson partielle de la pâte est réalisée en maintenant celle-ci en forme entre un moule et un contre-moule ajouré du côté intérieur du fond de tarte. De la sorte, de la vapeur d'eau peut s'échapper à travers les orifices du contre-moule.

20 Selon un mode de réalisation, l'appareil est coulé ou déposé sur le fond de tarte partiellement cuit avant surgélation de l'ensemble.

Selon un autre mode de réalisation, l'appareil est moulé et surgelé avant d'être disposé à l'état surgelé sur le fond de tarte partiellement cuit. Ainsi, l'appareil n'est pas en contact à l'état pâteux ou liquide avec le fond de tarte partiellement cuit avant le réchauffage et la cuisson finale. Dans ce cas, l'appareil surgelé peut être disposé sur le fond de tarte partiellement cuit et surgelé, ou être disposé sur le fond de tarte partiellement cuit et non surgelé, une surgélation étant réalisée ensuite.

Brève description des dessins

30 L'invention sera mieux comprise à la lecture de la description faite ci-après, à titre indicatif mais non limitatif, en référence aux dessins annexés sur lesquels :

- la figure 1 montre des étapes d'un procédé d'élaboration d'un produit intermédiaire surgelé selon un mode de réalisation de l'invention ;

- la figure 2 montre très schématiquement un ensemble moule et contre-moule pour la cuisson partielle de la pâte selon une étape du procédé de la figure 1 ;

5 - la figure 3 montre les étapes d'élaboration d'un produit intermédiaire surgelé selon un autre mode de réalisation de l'invention ; et

- la figure 4 montre une variante du mode de réalisation de la figure 3.

Description détaillée de modes de réalisation

10 Comme le montre la figure 1, le procédé comprend des élaborations séparées d'un fond de tarte et d'un appareil.

L'élaboration du fond de tarte comprend la réalisation d'une pâte (étape 10), celle-ci pouvant être notamment une pâte brisée, feuilletée ou sablée. Elle est réalisée de façon classique par mélange et 15 pétrissage des ingrédients habituels.

Après repos, on procède au fonçage d'un moule et la pâte mise en forme dans le moule subit une cuisson partielle (étape 12).

La figure 2 montre la pâte 2 maintenue en forme entre un moule 4 et un contre-moule 6 qui sont appliqués sur les faces externe et 20 interne du fond de tarte formé. Avantageusement, les rebords du moule et du contre-moule encadrent le rebord du fond de tarte jusqu'au sommet de celui-ci.

Le contre-moule 6 est ajouré par la présence de perforations 8 dans son fond et éventuellement son rebord. Les perforations permettent 25 l'évacuation de vapeur d'eau lors de la cuisson partielle du fond de tarte.

La présence du moule et du contre-moule avec le rebord de ce dernier empêche une retombée du bord du fond de tarte (qui pourrait notamment se produire dans le cas d'une pâte brisée ou sablée) ou une rétractation de ce rebord (dans le cas d'une pâte feuilletée).

30 La cuisson partielle peut être réalisée en plaçant le moule sur une sole de four, la température étant celle habituelle pour la cuisson de la pâte. La cuisson partielle doit de préférence être suffisante pour éviter la migration d'humidité dans le fond de tarte, ou du moins la limiter de façon importante. A titre indicatif, la durée de cuisson partielle est 35 comprise entre 30 % et 70 % de la durée normale de cuisson totale du fond de tarte.

On notera que la cuisson partielle peut être réalisée aussi dans un four ventilé.

Après cuisson partielle, on laisse le fond de tarte refroidir et, éventuellement, on le démoule, ou inversement (étape 14).

5 L'appareil destiné à garnir le fond de tarte est élaboré séparément (étape 16). Il peut s'agir d'une crème, d'un flan, d'un appareil à quiche ou autre, qui se présente habituellement sous forme liquide ou pâteuse.

10 L'élaboration de l'appareil comprend le mélange des ingrédients et éventuellement une cuisson au moins partielle.

15 Une dose déterminée d'appareil est versée dans le fond de tarte de préférence refroidi (étape 18) puis l'ensemble subit une surgélation (étape 20) et est ensuite conditionné en emballage par exemple individuel (étape 22). La surgélation est réalisée dans les conditions habituelles de l'industrie alimentaire.

On dispose alors d'un produit intermédiaire surgelé comprenant un fond de tarte partiellement cuit garni d'un appareil adhérant au fond.

20 Pour la préparation d'un produit fini prêt à être consommé, le produit intermédiaire surgelé est muni, à l'état décongelé ou non décongelé, d'une garniture (ou de marquants) permettant de personnaliser le produit, avant cuisson finale.

25 La cuisson finale peut être réalisée en four ventilé. Elle a pour objet de terminer la cuisson de la pâte et de réaliser ou terminer la cuisson de l'appareil lorsque celui-ci a été congelé à l'état cru ou partiellement cuit.

Lorsque la garniture est placée avant décongélation, une première phase de cuisson finale peut être réalisée en couvrant la tarte avec un couvercle afin d'éviter une exposition trop importante de la garniture à la chaleur vive du four, pendant la décongélation et la cuisson.

30 Selon la nature de garniture, celle-ci peut être mise en place après cuisson. C'est le cas notamment, de façon bien connue, pour la réalisation de certaines tartes aux fruits.

La figure 3 illustre un autre mode de réalisation du procédé selon l'invention.

35 On retrouve les étapes 10 et 12 de préparation de la pâte et de mise en forme et cuisson partielle du fond de tarte. Le procédé se

distingue notamment de celui de la figure 1 en ce que le fond de tarte partiellement cuit est surgelé (étape 24) avant mise en place de l'appareil.

L'appareil est préparé, comme dans le mode de réalisation de la figure 1 (étape 16) puis est versé dans un moule dont les dimensions 5 correspondent à celles du fond de tarte (étape 26). L'appareil moulé est ensuite surgelé et démoulé (étape 28) avant d'être placé dans le fond de tarte partiellement cuit et surgelé (étape 30). Ensuite, l'ensemble est conditionné, comme dans le procédé de la figure 1 (étape 22).

On dispose alors d'un produit intermédiaire surgelé comprenant 10 un fond de tarte partiellement cuit surgelé garni d'un appareil non adhérant au fond.

En variante, comme montré par la figure 4, un fond de tarte partiellement cuit est élaboré comme dans le procédé de la figure 1 (étapes 10, 12, 14) et un appareil moulé et surgelé est préparé comme 15 dans le procédé de la figure 2 (étapes 16, 26, 28).

L'appareil moulé et surgelé est mis en place dans le fond de tarte partiellement cuit et non surgelé (étape 32), puis une surgélation est effectuée (étape 34) afin de surgeler le fond de tarte avant conditionnement (étape 22).

20 On obtient un produit intermédiaire surgelé avec un fond de tarte partiellement cuit garni d'un appareil non adhérant au fond de tarte.

Dans le mode de réalisation de la figure 3 et la variante de la figure 4, il n'y a pas de mise en contact de l'appareil non surgelé (liquide ou pâteux) avec le fond de tarte non surgelé, avant utilisation finale du 25 produit, ce qui réduit encore le risque de migration d'humidité dans le fond de tarte. Toutefois, en comparaison avec le procédé de la figure 1, deux étapes de surgélation sont nécessaires.

Des exemples d'élaboration et d'utilisation de produits intermédiaires surgelés conformes à l'invention seront maintenant décrits 30 à titre d'illustrations.

Exemple 1 : Préparation pour quiche

Une pâte brisée est réalisée de façon conventionnelle. La pâte est mise en forme d'un fond de tarte pour environ 6 personnes en étant 35 placée entre moule et contre-moule ajouré et subit une cuisson partielle sur une sole de four à une température d'environ 180°C à 210°C pendant

environ 20 minutes. Après refroidissement, le fond de tarte partiellement cuit est démoulé.

Un appareil à quiche est préparé comportant un mélange d'œufs, de crème, de lait et divers ingrédients tels que sel, poivre, 5 amidon, arômes, épices,..

L'appareil cru est versé dans le fond de tarte partiellement cuit de manière à le remplir en partie et l'ensemble est surgelé avant d'être emballé.

Au stade d'utilisation du produit intermédiaire, une garniture 10 comportant par exemple des lardons, du fromage râpé et des épices est placée sur l'appareil avant ou après décongélation. La cuisson finale est réalisée en four ventilé ou four à sole pendant une durée d'environ 20 minutes (après décongélation). On obtient une quiche dans laquelle la pâte garde un croustillant agréable bien que l'appareil ait été versé à l'état 15 liquide dans le fond de tarte partiellement cuit, avant surgélation.

Comme déjà indiqué, lorsque la garniture est placée sur l'appareil avant décongélation de celui-ci, une première phase de décongélation et de cuisson est avantageusement réalisée en couvrant la quiche avec un couvercle pour éviter une exposition trop importante de la 20 garniture à la chaleur vive avant ramollissement de la garniture. Le couvercle est retiré en fin de cuisson afin de permettre à la garniture de prendre couleur à la chaleur.

Le produit intermédiaire surgelé ne comportant que le fond de tarte et l'appareil à quiche, il offre à l'utilisateur de nombreuses possibilités 25 de personnaliser le produit final en faisant varier la composition de la garniture.

Exemple 2 : Préparation pour tarte alsacienne

Une pâte sablée est réalisée de façon conventionnelle. La pâte 30 est mise en forme d'un fond de tarte pour 6 personnes environ en étant placée entre moule et contre-moule ajouré. Une cuisson partielle est réalisée sur sole de four à une température d'environ 170°C à 210°C pendant environ 20 minutes. Après refroidissement, le fond de tarte partiellement cuit est démoulé et surgelé.

Une crème alsacienne est préparée comportant un mélange comprenant notamment de la crème pâtissière, des œufs, du sucre et de la crème.

La crème alsacienne crue est moulée dans un moule aux 5 dimensions du fond de tarte de manière à pouvoir garnir celui-ci sur une partie de sa hauteur, puis est surgelée avant d'être placée dans le fond de la tarte partiellement cuit et surgelé. L'ensemble est ensuite conditionné.

On notera que la crème alsacienne séparément moulée et surgelée peut être mise en place dans le fond de tarte partiellement cuit 10 avant surgélation de celui-ci, l'ensemble étant soumis ensuite à surgélation.

Un produit intermédiaire surgelé offre, au stade de l'utilisation, de multiples possibilités de personnalisation d'un produit final :

- après ou avant décongélation, garniture par une ganache en 15 réservant éventuellement le pourtour de la tarte (on pourra utiliser une ganache se présentant sous forme d'un disque pré-réalisé surgelé), puis cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 25 à 35 minutes et ensuite garniture de framboises fraîches sur le pourtour et de copeaux de chocolat sur la ganache ;

20 - après ou avant décongélation, garniture par des quetsches et cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 25 minutes ; ou

25 - après ou avant décongélation, on procède comme immédiatement ci-avant mais en remplaçant les quetsches par d'autres fruits : pommes, mirabelles, pêches, abricots, ...

Exemple 3 : Préparation pour tarte

Un fond de tarte partiellement cuit en pâte sablée est élaboré comme dans l'exemple 2, mais sans être surgelé.

30 Une crème flan aux œufs est élaborée comportant un mélange comportant notamment de la crème, du lait, des œufs, de la vanille et des amidons.

35 La crème est versée crue dans le fond de tarte partiellement cuit, sur une partie de sa hauteur, puis l'ensemble est surgelé avant d'être emballé.

Un tel produit intermédiaire surgelé permet, au stade d'utilisation finale, de réaliser diverses tartes sucrées, par exemple :

- après ou avant décongélation, cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 30 minutes, puis garniture par des fruits rouges frais (fraises et/ou framboises),
- 5 - après ou avant décongélation, garniture par une crème citron composée par exemple notamment de pulpe de citron, œufs, beurre, lait, crème, épaississant ou gélifiant, et arômes (on pourra utiliser un disque de crème citron pré-réalisé et surgelé), cuisson en four ventilé à environ
- 10 170°C à 210°C pendant environ 25 minutes, et décors avec des copeaux de chocolat et/ou zestes de citron.

Exemple 4 : Préparation pour tarte "amandine"

Un fond de tarte partiellement cuit en pâte sablée est élaboré

15 comme dans l'exemple 2, mais sans être surgelé.

Une crème d'amandes est élaborée comportant un mélange comportant notamment des amandes, du beurre, du sucre, de la farine, de la vanille et du rhum.

La crème est versée crue dans le fond de tarte partiellement

20 cuit, sur une partie de sa hauteur, puis l'ensemble est surgelé avant d'être emballé.

Un produit intermédiaire surgelé permet, au stade de l'utilisation, de réaliser une tarte par garniture par des morceaux de poires, avant ou après décongélation, et cuisson en four ventilé à une

25 température d'environ 170°C à 210°C pendant environ 30 minutes.

Bien entendu, dans certains au moins des exemples ci-avant, la pâte brisée ou sablée peut être remplacée notamment par une pâte feuilletée.

Ainsi, avec un nombre relativement limité de produits

30 intermédiaires surgelés, l'invention permet de préparer d'innombrables produits finis sous forme de tartes sucrées ou salées de grandes qualités gustatives et de texture.

REVENDICATIONS

1. Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte salée ou sucrée, caractérisé en ce qu'il comprend les étapes qui consistent à :

- 5 - préparer une pâte,
 - réaliser dans un four une cuisson partielle de la pâte mise en forme dans un moule pour obtenir un fond de tarte partiellement cuit,
 - préparer un appareil,
 - assembler le fond de tarte partiellement cuit avec l'appareil
10 pour obtenir une préparation surgelée comprenant l'appareil disposé sur le fond de tarte, et
 - conditionner la préparation ainsi obtenue.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que la cuisson partielle de la pâte est réalisée en maintenant celle-ci en forme entre un moule et un contre-moule ajouré du côté intérieur du fond de tarte.

20 3. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que la cuisson partielle de la pâte est réalisée pendant une durée comprise entre 30% et 70% de la durée normale de cuisson totale du fond de tarte.

4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'appareil est coulé ou déposé sur le fond de tarte partiellement cuit avant surgélation de l'ensemble.

25 5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'appareil est moulé et surgelé avant d'être disposé à l'état surgelé sur le fond de tarte partiellement cuit.

6. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'appareil surgelé est disposé sur le fond de tarte partiellement cuit et surgelé.

30 7. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'appareil surgelé est disposé sur le fond de tarte partiellement cuit non surgelé et l'ensemble est soumis à une surgélation.

8. Produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée comprenant un fond de tarte partiellement cuit contenant un appareil.

35 9. Procédé de réalisation d'une tarte sucrée ou salée comprenant l'utilisation d'un produit intermédiaire selon la revendication 8

ou obtenu selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, l'ajout d'une garniture et une cuisson finale afin de terminer la cuisson du fond de tarte.

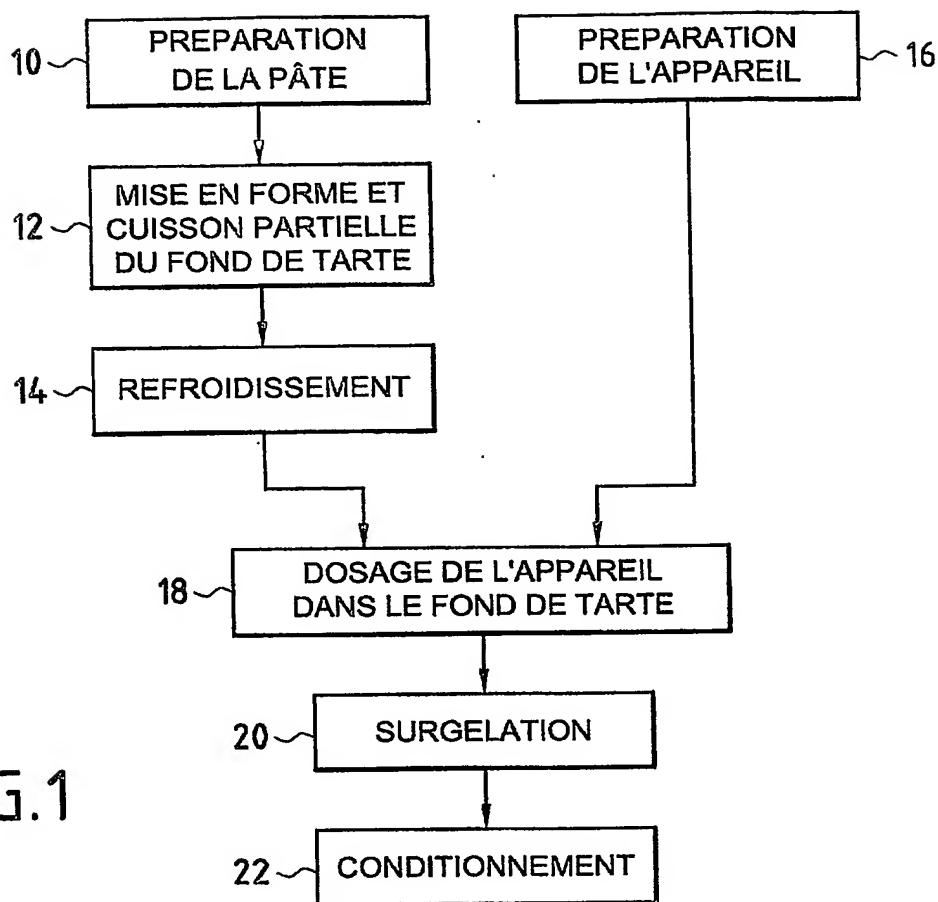


FIG.1

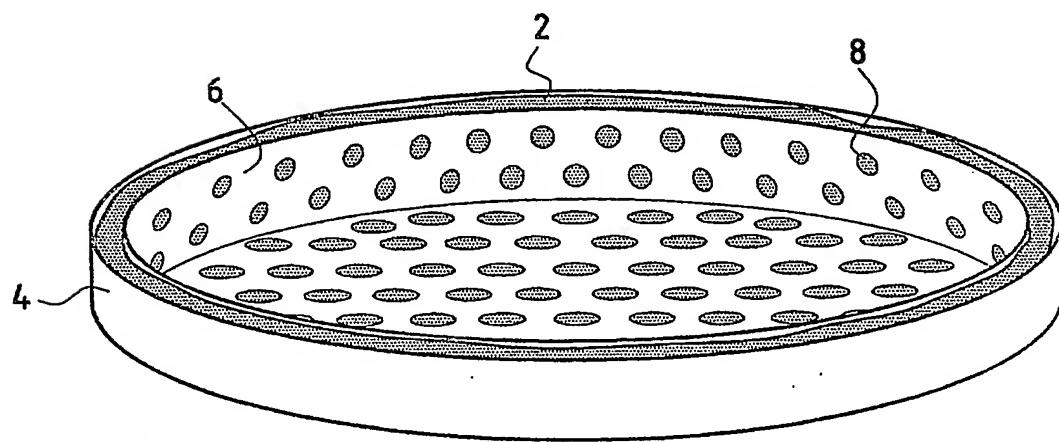
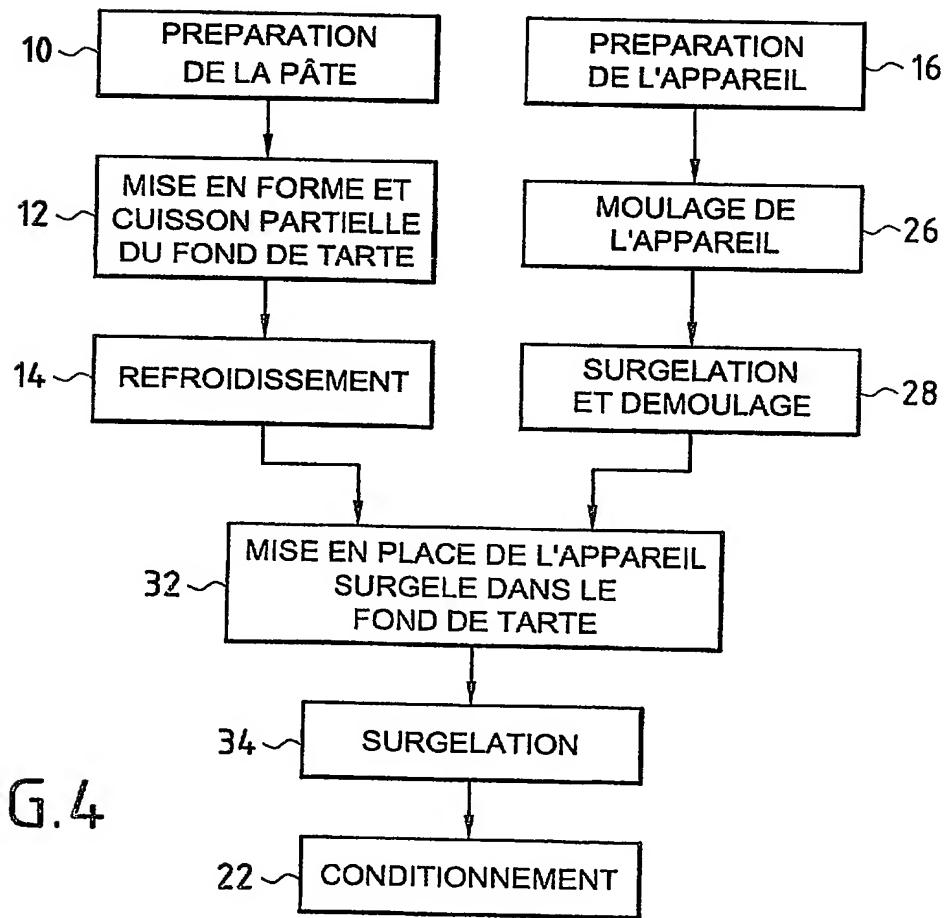
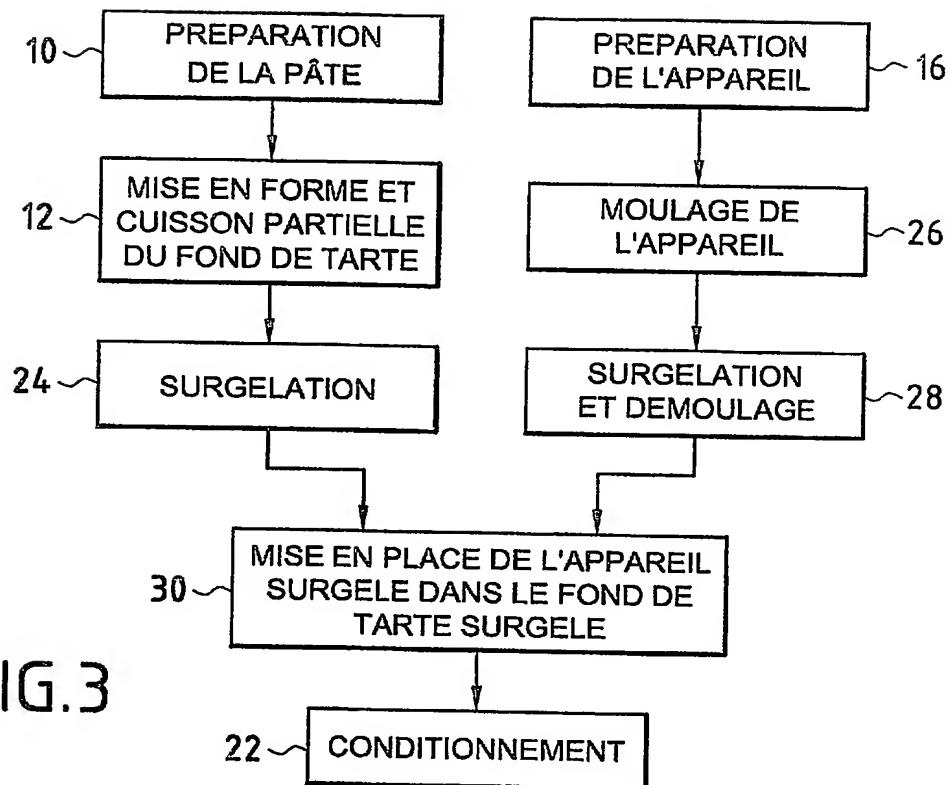


FIG.2



DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 93 59 30

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° 1.. / 1..

(Si le demandeur n'est pas l'inventeur ou l'unique inventeur)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 W /26085

Vos références pour ce dossier <i>(facultatif)</i>	1H270270/0001 JJJ
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL	02 07335

TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)

Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée et produit intermédiaire ainsi obtenu

LE(S) DEMANDEUR(S) :

CARRE GOURMET EVENEMENTS

DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) : (Indiquez en haut à droite «Page N° 1/1» S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez un formulaire identique et numérotez chaque page en indiquant le nombre total de pages).

Nom		PEYRAT	
Prénoms		Daniel	
Adresse	Rue	4, avenue Adrienne	
	Code postal et ville	94500	CHAMPIGNY
Société d'appartenance <i>(facultatif)</i>			
Nom			
Prénoms			
Adresse	Rue		
	Code postal et ville		
Société d'appartenance <i>(facultatif)</i>			
Nom			
Prénoms			
Adresse	Rue		
	Code postal et ville		
Société d'appartenance <i>(facultatif)</i>			
DATE ET SIGNATURE(S) DU (DES) DEMANDEUR(S) OU DU MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire)		PARIS, le 12 juin 2003	
 Jean-Jacques JOLY N° CPI 92-1123		 cabinet beau de loménie 158, Rue de l'Université 75340 PARIS CEDEX 07	

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.